

# R



## DIGITAL PROBE THERMOMETER

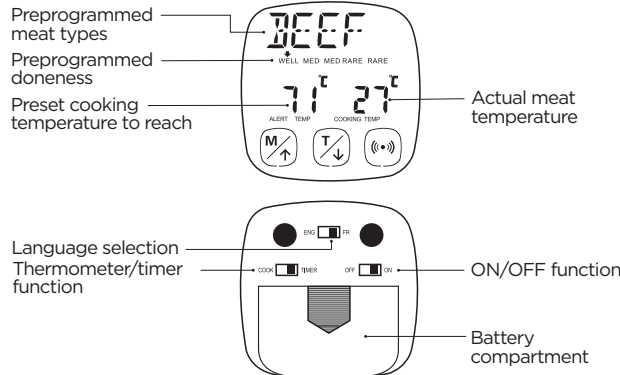
### USER CARE AND INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing the **RICARDO** digital probe thermometer. Please read the user manual carefully before using this product.

#### WARNINGS

- ::: Clean probe with a damp cloth before use.
- ::: Do not place the main unit of the thermometer (part with LCD) into the oven or the BBQ. **The main unit must always remain outside the oven and the BBQ** or in an environment where the temperature is between 10 °C / 50°F and 50 °C / 122 °F.
- ::: The probe and wire will withstand heat **up to 250 °C / 482 °F for short periods only. Never exceed this temperature.**
- ::: The heat resistant wire allows usage **on an OPEN BBQ only. When in use, always keep the BBQ lid open. Never use on maximum heat setting,** use low to medium heat.
- ::: **Always keep the wire and the probe away from flames, coals, oven elements, grill or oven racks.** Improper use will lead to irreversible damages. The inner insulation could melt and thus prevent the probe from reading temperatures. This use is contrary to the instructions given in this manual and will void the probe warranty.
- ::: Avoid bending or twisting the wire, it may damage the connection inside.
- ::: **CAUTION:** The probe and wire will become hot while in use. Always wear heat resistant oven mitts when removing the probe from meat.
- ::: Do not pull on the wire, use the rounded part of the probe to remove it from meat.
- ::: For household use only.

#### DISPLAY AND FUNCTION BUTTONS



#### BATTERIES

- ::: Use two AAA batteries (not included).
- ::: To maximize batteries life, turn off the thermometer after use by sliding the ON/OFF button on the back to OFF position.
- ::: Replace the batteries when the LCD becomes dim.
- ::: To replace or install the batteries, proceed as follows:
  - 1- Open the battery compartment located at the back of the unit following the direction of the arrow.
  - 2- Install two AAA batteries according to the polarity sign shown in the battery compartment.
  - 3- Slide the battery compartment cover back in place.

#### LANGUAGE SELECTION

- ::: On the back of the thermometer, select between English or French language by sliding the top button to ENG or FR. The language to be displayed on the screen can be changed anytime during use.

#### HOW TO USE THE THERMOMETER

- ::: Turn on the thermometer by sliding the right button on the back to ON position.
- ::: Position the left button on the back to COOK mode.
- ::: Connect the wire to the right side of the main unit. The wire is heat resistant up to 250 °C (482 °F). Do not expose the probe and the wire to higher temperatures.

#### 1. MEAT MODE

- 1.1- Touch (M) to select the type of meat to be cooked. The preset meat types will be displayed as follows:

PROGRAM ▶ BEEF ▶ PORK ▶ CHICK ▶ TURKEY ▶ VEAL  
 (programmable) (poultry) (turkey)

- 1.2- Touch (T) to select the desired meat doneness. The preprogrammed temperature to reach for the selected doneness is displayed on the LCD above ALERT TEMP.

- 1.3- Ensure the wire is connected to the main unit and then insert the stainless steel probe into the food to be cooked. **ATTENTION:** For an accurate reading of the internal temperature, insert the probe at least 1.25 inches (3 cm) into middle of the thicker part of the meat. Make sure the probe is away from any bones and is enclosed inside the meat (do not let the probe pass through the meat).



1.4-Once the probe is inserted, the actual meat temperature will be displayed on the LCD above COOKING TEMP and will increase gradually during cooking. The alarm will increase gradually during cooking. The alarm will automatically beep when the probe temperature (COOKING TEMP) reaches the preset cooking temperature (ALERT TEMP), indicating the meat is cooked to the desired doneness.

**Preset temperatures for each type of meat and doneness:**

Meat type	Doneness	Preset temperatures	
		°C	°F
Beef	Well done	71 °C	160 °F
	Medium	56 °C	133 °F
	Medium rare	54 °C	129 °F
	Rare	52 °C	126 °F
Pork	Done	77 °C	171 °F
	Medium	63 °C	145 °F
Chicken (poultry)	Done	82 °C	180 °F
Turkey	Done	82 °C	180 °F
Veal	Well done	77 °C	171 °F
	Medium	60 °C	140 °F

::: It is possible to change the preprogrammed temperature of the selected doneness. To set your own desired temperature, touch and hold simultaneously  $\downarrow$  and  $\circ\cdot\circ$  for 3 seconds. The ALERT TEMP temperature will flash, then touch  $\uparrow$  to increase or  $\downarrow$  to decrease the desired temperature. Press  $\circ\cdot\circ$  to select the displayed temperature, it will automatically stop flashing. Insert the probe into the meat (following the instructions given previously at 1.3). The alarm will automatically sound when the desired internal temperature is reached.

**2. PROGRAMMABLE MODE**

Programmable mode allows to customize the temperature settings.

::: Touch  $\uparrow$  until PROGM is displayed above the screen.

::: To set your own temperature, touch and hold simultaneously  $\downarrow$  and  $\circ\cdot\circ$  for 3 seconds. The ALERT TEMP temperature will flash, then touch  $\uparrow$  to increase or  $\downarrow$  to decrease the desired temperature. Press  $\circ\cdot\circ$  to select the displayed temperature, it will automatically stop flashing. Insert the probe into the food to be cooked following the previous instructions given at 1.3 and 1.4.

**UNIT CONVERSION °C OR °F**

::: To convert the temperature measurement from Celsius to Fahrenheit, touch and hold  $\downarrow$  for 3 seconds and the temperature reading will automatically change.

**HOW TO USE THE TIMER**

::: Select the timer mode by sliding the left button on the back to TIMER position.

::: The display will show 00 (hour) : 00 (minute). Touch  $\uparrow$  to set time in increments of 5 minutes or touch  $\downarrow$  to decrease the settled time in increments of 1 minute. Hold the button for fast adjustment. Maximum timer value is 99 hours 59 minutes.

::: To start or stop the timer, touch  $\circ\cdot\circ$ . The “:” between hours and minutes will flash to indicate that the timer is on.

::: To reset the timer, touch and hold  $\uparrow$  and  $\downarrow$  simultaneously.

**CLEANING**

::: The unit is not waterproof. Do not immerse in water or place in the dishwasher. This may cause serious damage to the product. After use, wipe the unit with a soft, slightly damp cloth.

::: Clean the probe and the wire thoroughly before and after each use with a damp cloth and warm soapy water. Take care to not immerse the wire connector into water.

::: The steel probe and wire will be hot after use. To prevent burning, clean after they have completely cooled down.



**If you have any questions regarding this product, please contact our customer service:**

::: by e-mail: [customerservice@ricardocuisine.com](mailto:customerservice@ricardocuisine.com)

::: by phone: 1-833-751-4101

**R**

# THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À SONDE

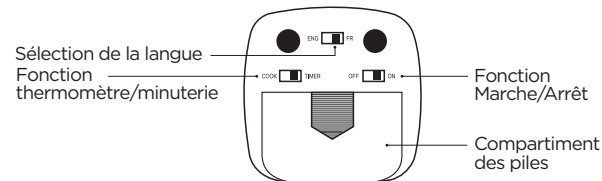
## MANUEL D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté le thermomètre numérique à sonde **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, lisez ce guide d'utilisation attentivement.

### AVERTISSEMENTS

- ::: Nettoyer la sonde avec un linge propre et humide avant l'utilisation.
- ::: Ne pas mettre la console (partie avec l'écran ACL) dans le four ou le barbecue. **La console doit toujours être placée à l'extérieur du four et du barbecue** ou dans un environnement se situant entre 10 °C / 50°F et 50 °C / 122 °F.
- ::: La sonde et le fil résistent à la chaleur **jusqu'à 250 °C / 482 °F pour de courtes périodes seulement. Ne jamais excéder cette température.**
- ::: Le fil permet un usage sur le **barbecue seulement s'il est OUVERT** et sous certaines conditions. **À tout moment durant l'utilisation, le couvercle du barbecue doit demeurer ouvert. Ne jamais utiliser sur un feu à intensité maximale**, toujours utiliser un feu doux à moyen.
- ::: **Ne jamais exposer le fil et la sonde à une flamme vive, toujours les garder loin de la grille du barbecue, des briquettes, de la grille et des éléments du four.** Un usage contraire endommagera le fil de façon irréversible. L'isolation interne pourrait fondre et ainsi empêcher la lecture de la température. Cet usage est contraire aux instructions données dans ce manuel et donc annule la garantie sur la sonde et son fil.
- ::: Éviter de plier ou tordre le fil, cela pourrait endommager la connexion à l'intérieur.
- ::: **ATTENTION** : La sonde ainsi que le fil peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Toujours utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde de la viande.
- ::: Ne pas tirer sur le fil, utiliser la partie arrondie de la sonde pour la retirer de la viande.
- ::: Pour usage domestique seulement.

### ÉCRAN ET BOUTONS DE FONCTION



### PILES

- ::: Requiert deux piles AAA (non-incluses).
- ::: Afin d'optimiser la durée de vie des piles, éteindre le thermomètre après chaque utilisation en glissant le bouton de mise en marche à l'arrière à la position OFF.
- ::: Veuillez remplacer les piles lorsque l'affichage devient pâle.
- ::: Pour installer ou remplacer les piles, procéder de la manière suivante :
  - 1- Ouvrir le compartiment des piles situé à l'arrière de la console en glissant le couvercle dans le même sens que la flèche.
  - 2- Installer 2 piles AAA en suivant la polarité illustrée à l'intérieur du compartiment.
  - 3- Refermer le compartiment.

### SÉLECTION DE LA LANGUE

- ::: Pour sélectionner la langue dans laquelle les informations apparaîtront à l'écran, positionner le bouton supérieur à l'arrière de la console sur ENG (anglais) ou FR (français). La langue peut être changée en tout temps durant l'utilisation.

### COMMENT UTILISER LE THERMOMÈTRE

- ::: Mettre en marche le thermomètre en glissant le bouton arrière droit à la position ON.
- ::: Positionner le bouton gauche situé à l'arrière au mode COOK.
- ::: Connecter le fil au côté droit du thermomètre. Le fil est résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C (482 °F). Ne pas exposer la sonde et le fil à des températures plus élevées.

### 1. MODE VIANDE

- 1.1- Appuyer sur pour sélectionner le type de viande désiré. Les différents types de viande pré-réglés seront affichés comme suit :

PROGM ▶ BŒUF ▶ PORC ▶ POUL ▶ DINDE ▶ VEAU  
(programmable) (volaille)






- 1.2- Appuyer sur pour sélectionner le niveau de cuisson désiré de la viande. La température programmée à atteindre pour le niveau de cuisson sélectionné est affichée au-dessus de ALERTE.

1.3- Une fois le fil connecté à la console, insérer la sonde en acier inoxydable dans la viande. **ATTENTION** : Pour une lecture précise de la température interne, insérer la sonde au moins 3 cm (1.25”) au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Il est important de s’assurer que la sonde ne touche aucun os et ne traverse pas la pièce de viande.

1.4- Une fois la sonde insérée, la température réelle de la viande sera affichée à la droite de l’écran au-dessus de TEMP et augmentera graduellement durant la cuisson. L’alarme sonnera automatiquement lorsque la température de la sonde (TEMP) atteindra la température programmée (ALERTE), indiquant donc que la viande a atteint le niveau de cuisson désiré.







**Températures préprogrammées pour chaque type de viande et niveau de cuisson :**

Type de viande	Niveau de cuisson	Températures programmées	
		°C	°F
Boeuf	Bien cuit	71 °C	160 °F
	Medium	56 °C	133 °F
	Medium saignant	54 °C	129 °F
	Saignant	52 °C	126 °F
Porc	Cuit	77 °C	171 °F
	Rosé	63 °C	145 °F
Poulet (volaille)	Cuit	82 °C	180 °F
Dinde	Cuit	82 °C	180 °F
Veau	Bien cuit	77 °C	171 °F
	Rosé	60 °C	140 °F


::: Il est possible de modifier la température préprogrammée du niveau de cuisson sélectionné. Pour régler la température manuellement, appuyer et maintenir simultanément  et  pendant 3 secondes. La température au-dessus de ALERTE va clignoter. Appuyer sur  pour augmenter ou  pour diminuer la température souhaitée. Appuyer sur  pour sélectionner la température affichée, elle arrêtera donc de clignoter. Insérer la sonde dans la viande en suivant les instructions mentionnées précédemment au point 1.3. L’alarme sonnera automatiquement lorsque la température interne désirée sera atteinte.

## 2. MODE PROGRAMMABLE






Le mode programmable permet de personnaliser les paramètres de températures.

- ::: Appuyer sur  jusqu’à ce que le mode PROGM soit affiché au-dessus de l’écran.
- ::: Pour régler manuellement la température à atteindre, appuyer et maintenir simultanément  et  pendant 3 secondes. La température affichée au-dessus de ALERTE va clignoter. Appuyer sur  pour augmenter ou  pour diminuer la température souhaitée. Appuyer sur  pour sélectionner la température affichée, elle arrêtera donc de clignoter. Insérer la sonde dans l’aliment à cuire en suivant les indications mentionnées précédemment aux points 1.3 et 1.4.

## CONVERSION DE L’UNITÉ DE MESURE °C OU °F

- ::: Pour convertir l’unité de mesure de la température de Celsius à Fahrenheit, appuyer sur  pendant 3 secondes et la température affichée changera automatiquement.

## COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- ::: Sélectionner le mode minuterie en glissant le bouton arrière gauche à la position TIMER.
- ::: L’écran affichera 00 (heure) : 00 (minute). Appuyer sur  pour augmenter le temps par tranche de 5 minutes et appuyer sur  pour diminuer par tranche de 1 minute. Maintenir le bouton pour un ajustement rapide. Le temps maximal est de 99 heures et 59 minutes.
- ::: Pour démarrer ou arrêter la minuterie, appuyer sur . Le « : » entre les heures et minutes clignotera pour indiquer que la minuterie est en fonction.
- ::: Pour réinitialiser la minuterie, appuyer simultanément sur les boutons  et .

## NETTOYAGE

- ::: La console n’est pas étanche. Ne pas mettre la console du thermomètre dans l’eau ou dans le lave-vaisselle. Cela pourrait causer des dommages irréversibles au produit. Après l’utilisation, simplement essuyer le thermomètre avec un linge humide.
- ::: Nettoyer soigneusement la sonde et le fil avant et après chaque utilisation avec un linge humide et de l’eau chaude savonneuse. S’assurer de ne pas immerger le connecteur du fil dans l’eau.
- ::: La sonde en métal ainsi que le fil peuvent devenir très chauds après l’utilisation. Pour prévenir les brûlures, attendre qu’ils aient complètement refroidis avant de les nettoyer.

.....

**Pour toutes questions concernant ce produit, vous pouvez contacter notre service à la clientèle :**

- ::: par courriel : [serviceclientele@ricardocuisine.com](mailto:serviceclientele@ricardocuisine.com)
- ::: par téléphone : 1-833-751-4101